Brugervejledning





Tak for at have valgt vort produkt. Med det nye komfur vil madlavning altid være en kreativ nydelse.

Der henstilles til, at man omhyggeligt læser alle instruktioner i denne vejledning, der indeholder detaljerede oplysninger om korrekt og sikker brug af komfuret. Disse instruktioner vil også hjælpe med at lære funktionen af alle komponenter.

Desuden gives der nyttige råd for brug af beholdere og køkkentøj, samt placering på ovnribberne og betjeningen.

Ved overholdelse af de korrekte rengøringsprocedurer, indeholdt i denne vejledning, vil komfurets præstationsevne blive bibeholdt gennem tiden.

Kapitlerne er redigeret på en sådan måde, at man hurtigt kan lære alle komfurets funktioner. Teksten er letforståelig og ledsages af detaljerede billeder og ukomplicerede symboler.

Når denne vejledning er læst omhyggeligt, vil man have svaret på ethvert spørgsmål, der måtte opstå vedrørende korrekt brug af det nye komfur.



INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN: disse instruktioner er henvendt til den **kvalificerede tekniker**, der står for korrekt kontrol af gassystemet, installeringen, opstillingen og afprøvningen af apparatet.



INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN: disse instruktioner omfatter råd, beskrivelse af betjeningsanordningerne og korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Indhold



1. Ge	nerelle oplysninger	5
1.1	Teknisk service	5
2 14	varsler for sikkerhed og brug	6
Z. Au	varsler for sikkerhed og brug	0
3. Ins	tallering	8
3.1	Generelle advarsler	8
3.2	Monteringen af justerbar fødder	
3.3 3.4	El-tilslutning Den keramiske plades strømforbrug Ventilation i rum med gasapparater	9 11
3.5	Ventilation i rum med gasapparater	
3.6	Gas-tilslutning	13
3.7	Gas-tilpasning	14
3.8	LPG-tilslutning	15
4. Afs	sluttende handlinger	16
4.1	Køkkenets nivellering i forhold til gulvet	16
		4-
5. Be.	skrivelse af apparatet	17
5.1	Betejeningspanel	17
6. Bru	ug af kogefladen	23
6.1	Tænding af gasblussene	23
6.2	Slukning af gasblussene	23
7. Bru	ug af fry-top / grillpanden	24
7.1	Før fry-top / grillpandens igangsættelse	24
7.2	Tænding	24
7.3		
7.4	Slukning	24
8. Bru	ug af den keramiske plade	25
8.1	Generelle advarsler	
8.2	i ænding	25
8.3	Slukning	25
9. An	vendelse af ovnene	26
9.1	Generelle advarsler	26
9.2	Opbevaringsskuffe	26
9.3	Brug af el- flerfunktionsovnen	26
9.4	Brug af den lille ovn	28



Indhold

10. Rå	d til madlavning	29
	Råd til korrekt brug af gasblussene	29
10.2	Råd til den korrekte anvending af fry-top / grillpande	
	Råd til den korrekte anvendelse af glasskeramikpladen	
	Råd til korrekt brug af ovnen	29
11 Do	nagring og vedligeholdelee	20
II.RE	ngøring og vedligeholdelse	32
11.1	Rengøring af overflader af rustfrit stål	32
	Rengøring af emaljerede overflader	
	Rengøring af knapperne og betjeningspanelet	
11.4	Rengøring af riste og blus	32
11.5	Rengøring af tændsikring og eltænding	33
11.6	Rengøring af fry-top / grillpande	33
11.7	Rengøring af glaskeramikpladen	33
11.8	Rengøring af ovnen	34
11.9	Udskiftning af ovnens pære	34
12 Sn	eciel vedligeholdelse	35
12. OP	Afmontoring of owners lam	
12.7	Afmontering af ovnens lem	35
	Fjernelse af side hylderammerne Afmontering og renggring af blæseren inden i ovnen	36
コンス	Atmontering og rengøring at njæseren ingen i ovnen	36

Advarsler



Denne håndbog er en væsentlig del af det købte produkt. Brugeren skal sørge for den korrekte opbevaring af denne brugshåndbog og for at den altid er til rådighed i løbet af produktets anvendelse og vedligeholdelse. Denne håndbog skal opbevares for eventuelle henvisninger i fremtiden. Hvis produktet sælges videre skal denne håndbog vedlægges til hver efterkommende ejere eller bruger af dette produkt.

APPARATKLASSER

Apparater tilhører én af de to klasser som er defineret nedenfor:

Klasse 1: Fritstående apparater;



• **Klasse 2 – underklasse 1:** Klasse 2 apparater fremstillet i én komplet enhed, men kan også installeres således, at sidevæggene er tilgængelige.



1. Generelle oplysninger

Dette produkt overholder kravene i følgende europæiske standarder:

- 73/23/EØF for "Lavspænding".
- 89/336/EØF for "Elektromagnetiske forstyrrelser".
- 90/396/EØF for "Gas-apparater".
- 89/109/EØF for "Materiale i kontakt med levnedsmidler".

Ovennævnte direktiver er også i overensstemmelse med Maskindirektivet 98/37/EF.

1.1 Teknisk service



Inden komfuret forlader frabrikken, er det blevet afprøvet og indstillet af kvalificerede, specialuddannede teknikere, således at der kan garanteres optimale brugsresultater. Enhver reparation eller tilpasning, der senere måtte blive behov for, skal udføres forsigtigt og omhyggeligt. Derfor anbefales det, at man altid retter henvendelse til den forhandler, hvor apparatet blev købt, eller til det nærmeste servicecenter, og oplyser problemets beskaffenhed og apparatets model.



2. Advarsler for sikkerhed og brug



DENNE VEJLEDNING ER EN INTEGRERENDE DEL AF APPARATET. VEJLEDNINGEN SKAL OPBEVARES KORREKT OG I NÆRHEDEN AF APPARATET I HELE KOMFURETS FUNKTIONSDYGTIGE LEVETID. DER HENSTILLES TIL, AT DENNE VEJLEDNING LÆSES OMHYGGELIGT IGENNEM INDEN KOMFURET ANVENDES. DET ENVENTUELT MEDLEVEREDE SET DYSER SKAL OGSÅ BEVARES. INSTALLERINGEN SKAL UDFØRES AF KVALIFICEREDE TEKNIKERE OG I OVERENSSTEMMELSE MED DE GÆLDENDE STANDARDER. APPARATET ER TIL BRUG I ALMINDELIGE HJEM, OG ER SÅLEDES I OVERENSSTEMMELSE MED DE GÆLDENDE EØF-DIREKTIVER. APPARATET ER BEREGNET TIL MADLAVNING I EN ALMINDELIG HUSHOLDNING. ENHVER ANDEN BRUG SKAL ANSES SOM FORKERT. FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS APPARATET ANVENDES TIL ANDRE FORMÅL END DE BESKREVNE.

VED KØBET BLIVER BRUGEREN DIREKTIG ANSVARLIG FOR PRODUKTET OG SKAL DERMED SIKRE SIG AT VED ALMINDELIG BRUG, I TIDENS LØB, DER IKKE VIL OPSTÅ USTABILITET, FORANDRINGER, BRUD ELLER SLID DER KAN ÅRSAGE NEDSÆTTELSEN AF PRODUKTETS SIKKERHED.

PRODUKTET ER DESIGNET OG FREMSTILLET TIL AT VIRKE UNDER SIKKERHEDSOMSTÆNDIGHEDER OG DERMED IKKE VÆRE EN FARE FOR MENNESKER, HUSDYR ELLER TING.



EFTERLAD ALDRIG EMBALLAGEDELE UDEN OPSYN I HJEMMET. SORTER DE FORSKELLIGE EMBALLAGEDELE OG INDLEVER DEM TIL DET NÆRMESTE GENBRUGSCENTER.



DET ER OBLIGATORISK AT SØRGE FOR JORDFORBINDELSE I OVERENSSTEMMELSE MED SIKKERHEDSSTANDARDERNE FOR ELEKTRISKE LEDNINGSNET.



STIKKET DER SKAL TILSLUTTES STRØMFORSYNINGSLEDNINGEN OG DEN TILHØRENDE STIKKONTAKT SKAL VÆRE AF SAMME TYPE OG OVERHOLDE DE GÆLDENDE STANDARDER. EFTER INSTALLERING AF APPARATET, SKAL STIKKET VÆRE TILGÆNGELIGT FOR REGELMÆSSIGT EFTERSYN.

TRÆK ALDRIG STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN VED HJÆLP AF LEDNINGEN.



HVIS DET ER SVÆRT AT DREJE GASHANERNE, BEDES MAN KONTAKTE DET LOKALE SERVICECENTER.



STRAKS EFTER INSTALLERING SKAL APPARATET AFPRØVES I OVERENSSTEMMELSE MED NEDENSTÅENDE INSTRUKTIONER. HVIS APPARATET FUNGERER FORKERT, SKAL DET STRAKS AFBRYDES FRA ELNETTET, HVOREFTER MAN SKAL RETTE HENVENDELSE TIL DET LOKALE SERVICECENTER.
FORSØG ALDRIG AT REPARERE APPARATET.



HVER GANG MAN AFSLUTTER BRUG AF KOMFURET, SKAL MAN ALTID KONTROLLERE, AT BETJENINGSKNAPPERNE ER STILLET PÅ "NUL" (OFF).



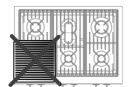
SÆT ALDRIG ANTÆNDELIGE GENSTANDE IND I OVNEN: HVIS SÅDANNE GENSTANDE VED ET UHELD SKULLE ANTÆNDE, KAN DER OPSTÅ BRAND. VED BRAND: AFBRYD HOVED-GASFORSYNINGEN OG AFBRYD APPARATET FRA ELNETTET. SMID ALDRIG VAND PÅ BRÆNDENDE OLIE ELLER FRITUREOLIE. OPBEVAR ALDRIG ANTÆNDELIGE GENSTANDE ELLER SPRAYDÅSER I NÆRHEDEN AF APPARATET, OG BENYT ALDRIG SPRAYDÅSER I NÆRHEDEN AF BLUSSENE I TÆNDT TILSTAND.

Advarsler





BENYT ALDRIG GRYDER MED UJÆVN OG RU UNDERSIDE PÅ KOGEFLADEN.



BENYT ALDRIG GRYDER ELLER ANDET TILBEHØR MED EN YDRE OMKREDS, DER GÅR UD OVER KOMFURETS OVERPLADE



MÆRKESKILTET MED TEKNISKE DATA, SERIENUMMER OG MODEL KAN SES PÅ BAGSIDEN AF APPARATET. **DETTE SKILT MÅ ALDRIG FJERNES.**



APPARATET ER TÆNKT TIL AT BLIVE ANVENDT AF VOKSNE. BØRN MÅ IKKE NÆRME SIG ELLER LEGE MED DET. MAN BØR UNDGÅ AT STILLE GENSTANDE PÅ APPARATET DER VÆKKE BØRNS OPMÆRKSOMHED. OPVARMNING AF DELE AF APPARATET ELLER AF DE ANVENDTE GRYDER, KAN BLIVE ÅRSAG TIL FARE. DERFOR SKAL MAN UNDER VIRKNINGEN OG HELE AFKØLINGEN, STILLE GRYDERNE SÅ DE IKKE KAN FORÅRSAGE BRANDSÅR ELLER VÆLTE. MAN BØR UNDGÅ AT LADE OVNENS LEM STÅ ÅBEN, BÅDE MENS DEN ER I GANG SÅVEL SOM I LØBET AF DE MINUTTER DER FØLGER SLUKNINGEN. MAN BØR OGSÅ UNDGÅ AT BERØRE OVNENS VARMELEGEMER.



AT STØTTE SIG ELLER SÆTTE SIG PÅ OVNENS ÅBNE LEM, SKUFFER ELLER RUM KAN FORESAGE APPARATETS VÆLTNING, MED FARE FOR MENNESKER DER DERTIL FØLGER. SKUFFERNE HAR EN DYNAMISK BÆREEVNE PÅ 25 KG.

HVIS KØKKENET STÅR PÅ EN SOKKEL, SKAL MAN TAGE DE NØDVENDIGE FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT APPARATET KAN GLIDE NED AF SOKKELEN.



NÅR APPARATET IKKE LÆNGERE SKAL BRUGES, SKAL DET INDLEVERES TIL ET GENBRUGSCENTER. AFBRYD STRØMFORSYNINGSLEDNINGEN FRA STIKKONTAKTEN PÅ VÆGGEN, OG SØRG FOR AT USKADELIGGØRE DE DELE, DER KAN VÆRE TIL FARE FOR BØRN (LÅGER, ETC.).



DETTE PRODUKT ER MÆRKET I HENHOLD TIL **EU-DIREKTIV 2002/96/EF** OM KASSERET ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (**WEEE**).

VED AT SIKRE, AT DETTE PRODUKT BLIVER SKROTTET KORREKT, HJÆLPER MAN MED TIL AT FORHINDRE POTENTIELLE, NEGATIVE KONSEKVENSER FOR MILJØET OG FOLKESUNDHEDEN, DER KUNNE OPSTÅ GENNEM UHENSIGTSMÆSSIG BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT.

SYMBOLET PÅ PRODUKTET ELLER PÅ DOKUMENTERNE, DER LEDSAGER PRODUKTET, ANGIVER, AT PRODUKTET IKKE MÅ BORTSKAFFES SAMMEN MED HUSHOLDNINGSAFFALDET. DET SKAL I STEDET AFLEVERES PÅ EN GENBRUGSSTATION FOR ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR.

DET SKAL SKROTTES I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOKALE MILJØREGLER FOR BORTSKAFFELSE AF AFFALD. FOR YDERLIGERE OPLYSNINGER OM HÅNDTERING, GENVINDING OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT BEDES MAN KONTAKTE DE LOKALE MYNDIGHEDER, RENOVATIONSSELSKABET ELLER FORRETNINGEN, HVOR PRODUKTET ER KØBT.



Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på ting eller personer, forårsaget af manglende overholdelse af ovenstående regler, af ændringer på enhver del af apparatet, eller af brug af uoriginale reservedele.

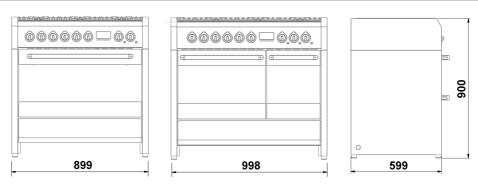






3. Installering

KOMFURETS DIMENSIONER



3.1 Generelle advarsler



Følgende handlinger skal udføres af en kvalificeret teknisk installatør. Denne installatør er ansvarlig for korrekt installering af apparatet i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsstandarder. Før apparatet anvendes skal beskyttelsesplastikken fjernes fra betjeningspanelet, delene af rustfrit stål, etc...

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller genstande, forårsaget af manglende overholdelse af førnævnte retningslinjer (kapitel "2. Advarsler for sikkerhed og brug").

De tekniske data er anført på skiltet på bagsiden af apparatet. Tilpasningskravene er vist på mærket på emballagen og på apparatet.

Benyt aldrig dørgrebet til at håndtere apparatet, eller til at løfte apparatet ud fra emballagen.

3.2 Monteringen af justerbar fødder

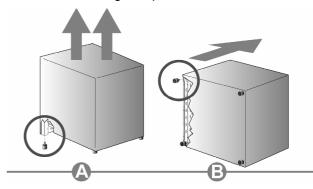


For at lægge køkkenet ned på en side, anbefales det at fjerne alle de ikke fastgjorte dele, især ristene og brændere. For at gøre køkkenet lettere anbefales der at tage udstyret der befinder sig inden i oven ud, også for at undgå tilfældige skader mens køkkenet lægges ned på en side.

Køkkenet leveres med fødderne afmonterede. Før at enhver flytning og tilslutning foretages, skal fødderne tages ud af emballagen og skrues på køkkenet. Det kan gøres på to måder:

- A Ved at løfte apparatet fra gulvet.
- **B** Ved at lægge apparatet ned på bagsiden.

Føddernes **endelig** justering, for at nivellere apparatet i forhold til gulvet, skal udføres **efter tilkoblingen til gas- og el- net**.





Skulle det vise sig nødvendig at slæbe apparatet, **skal fødderne skrues helt til bunds og så skal** de justeres igen udelukkende efter at flytningen af apparatet er færdiggjort.





3.3 El-tilslutning



Sørg for at spændingen og strømkapaciteten for forsyningsnettet stemmer overens med specifikationerne på mærkeskiltet på bagsiden af apparatet.

Mærkeskiltet må aldrig fjernes.



Stikket i enden af elledningen og stikkontakten i muren skal være af samme type, og skal overholde de gældende elektriske standarder. Kontrollér at elnettet er korrekt jordforbundet. Efter installering af apparatet, skal stikket være tilgængeligt for regelmæssigt eftersyn.



Ved den elektriske installation skal der anbringes en anordning, som gør det muligt at skille alle apparatets poler fra strømnettet med en kontaktåbning på mindst **3 mm**.



Anvend aldrig adaptere eller forlængerledninger.

Inden elektriciteten tilsluttes, skal man kontrollere, at jordforbindelsen er sikker.

Sørg for at sikringen og ledningsnettet i hjemmet er i stand til at bære apparatets belastning.

Det gul/grønne jordkabel må ikke afbrydes på noget punkt.

Elledningen må ikke komme i kontakt med dele med temperatur på mere end **50°C** højere end rumtemperaturen.

3.3.1 Tværsnit på elledningen

Afhængig af strømforsyningens type, skal man anvende en ledning i overensstemmelse med følgende oversigt.

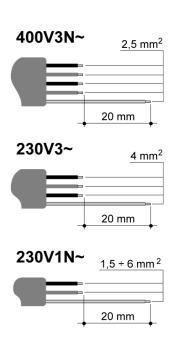
Funktion ved 400V3N~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "A"): anvend en fempolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 5 x 2.5 mm²).

Funktion ved 230V3~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "C", men kommuteret af installatøren i overensstemmelse med DIAGRAM "B"): anvend en firepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 4 x 4 mm²).

Funktion ved 230V1N~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "C"): op til 2.9 kW anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 1.5 mm²); mellem 2.9 kW og 5.4 kW anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 2.5 mm²); mellem 5,4 kW og 7 kW anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 4 mm²); over 7 kW anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 6 mm²).

Den ende, der skal tilsluttes til apparatet, skal have en jordledning (gul/grøn), der er mindst 20 mm længere.

Kablen type **H05RN-F** bør anvendes til modellerne med friturekoger og typen **H05RR-F** bør anvendes til dem der ikke er forsynede med samme.



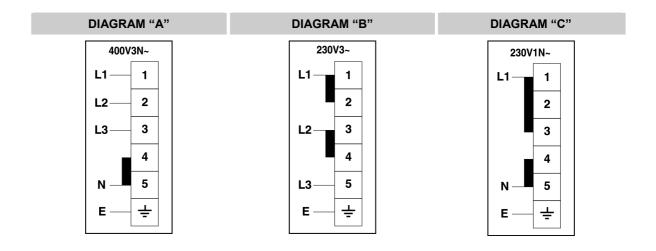




3.3.2 Strømforsyningstype

Det er muligt at anvende forskellige tilslutninger, afhængig af strømforsyningens spænding, ved at tilslutte forsyningsledningen til terminalrækken, som vist på følgende oversigt.

Læs venligst tabellen "Tilslutning til klemrækken" for oplysninger om den pågældende model.



TILSLUTNING TIL KLEMRÆKKEN					
MODEL	EFFEKT kW	STRØM- FORSYNING			
KOMFUR MED 6 GASBLUS (1 OVN)	2,9	DIAGRAM "C"			
KOMFUR MED KERAMISKE PLADE (1 OVN) (5 VARMEELEMENTER)	12,7	DIAGRAM "A"			
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE)	3,9	DIAGRAM "C"			
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + T	6,3	DIAGRAM 0			
KOMFUR MED KERAMISKE PLADE (2 OVNE) (5 VARMEELEMENTER)	13,7	DIAGRAM "A"			

T = FRY-TOP

Modeller tilsluttet i overensstemmelse med diagram "A" kan kommuteres af installatøren til diagram "B".

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "C" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "A".





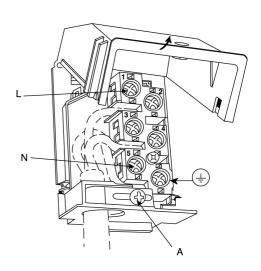
3.3.3 Udskiftning af elledningen



Ved udskiftning af elledningen skal man skaffe sig adgang til terminalrækken. Denne findes på bagsiden af apparatet foroven til venstre, som vist på illustrationen.

Følg nedenstående fremgangsmåde ved udskiftning af ledningen:

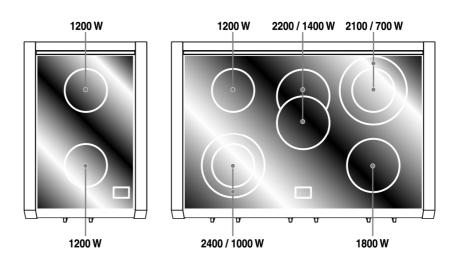
- åbn kassen med terminalrækken;
- afdrej den skrue A der holder ledningen;
- slæk skruekontakterne og udskift ledningen med en ny ledning med samme længde, der stemmer overens med specifikationerne på tabellen i afsnit "3.3.1 Tværsnit på elledningen";
- den "blå" neutrale ledning skal tilsluttes til terminalen mærket med bogstavet N;
- den strømførende "brune" ledning skal tilsluttes til terminalen mærket med bogstavet L.



3.4 Den keramiske plades strømforbrug

Den keramiske kogeflade har forskelligt strømforbrug, afhængig af den anvendte type varmeelementer. Oversigten viser værdierne for strømforbruget.

I de viste tilfælde henviser den første numeriske værdi til den samlede effekt, hvorimod værdien efter symbolet "/" henviser til den indre diameter, med undtagelse af varmeelementet i midten, hvor værdien efter "/" henviser til den ydre diameter.







3.5 Ventilation i rum med gasapparater

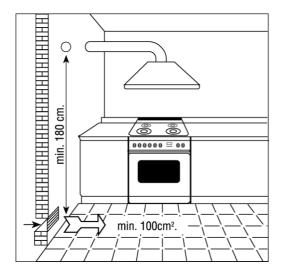


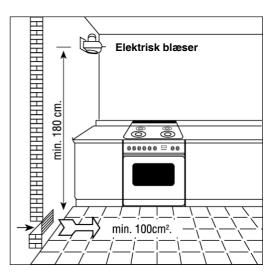
Dette apparat er ikke tilsluttet et udledningsapparat til forbrændingsprodukter. Derfor skal det installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de gældende installeringsstandarder. Vær specielt opmærksom på standarder vedrørende udluftning af rum.

Dette apparat må kun installeres i ventilerede rum i overensstemmelse med de gældende standarder, således at der v.h.a. åbninger i ydervæggene eller passende kanaler sikres korrekt naturlig eller forceret ventilation, der på en **permanent og tilstrækkelig** måde sørger for det nødvendige luftindtag for korrekt forbrænding, samt udledning af forurenet luft.

Hvis dette apparat er det eneste gasapparat i rummet, skal der installeres en emhætte, således at den forurenede luft udstødes naturligt og direkte. Denne emhætte skal være udstyret med et retlinjet lodret rør, der er mindst dobbelt så langt som dets diameter, og dække et område på mindst **100 cm**².

Af hensyn til det nødvendige luftindtag i rummet, skal der forberedes en lignende åbning på mindst **100 cm**² direkte ud til det fri, som skal placeres i nærheden af gulvet på en sådan måde, at åbningen hverken kan tilstoppes fra ydersiden eller indersiden, samt ikke kan forstyrre gasblussenes forbrændingsproces eller korrekt udledning af forurenet luft. Dette luftindtag skal placeres med en højdeforskel fra udledningsåbningen på mindst **180 cm**.





Husk at den nødvendige luftmængde til forbrændingen ikke må være på under **2 m³/h** pr. kW effekt (læs venligst den samlede effekt i kW vist på mærkeskiltet).



I alle andre tilfælde, d.v.s. når der findes andre gasapparater i samme rum, eller hvis det ikke er muligt at sørge for naturlig, direkte ventilation, skal man skabe naturlig, indirekte ventilation eller forceret ventilation: i denne henseende skal man kontakte en kvalificeret tekniker for installering og montering af ventilationssystemet med overholdelse af retningslinjerne i de gældende standarder.

Åbningerne skal placeres på en sådan måde, at der ikke kan opstå ubehageligt lufttræk mod mennesker i rummet. Desuden er det forbudt at anvende trækkanaler der allerede anvendes af andre apparater til udledning af forbrændingsprodukter.

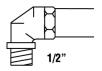




3.6 Gas-tilslutning



Gasapparaterne til husbrug, der ikke forbundet med et udblæsningsrør til forbrændingspprodukter, må ikke give anledning til en koncentration kulmonoxid der kan blive skadelig for menneskers helbred, taget udsættelses tiden beregnet for disse brugere i betragtning.



Der henstilles til, at man kontrollerer at apparatet er korrekt forberedt til den distribuerede gastype. Tilslutningen til gasrørene skal udføres i overensstemmelse med branchereglerne og de gældende standarder, der kræver installering af en sikkerhedshane i enden af røret. Det gevindskårne ½" gas-tilslutningsrør findes på bagsiden af apparatet i højre side.



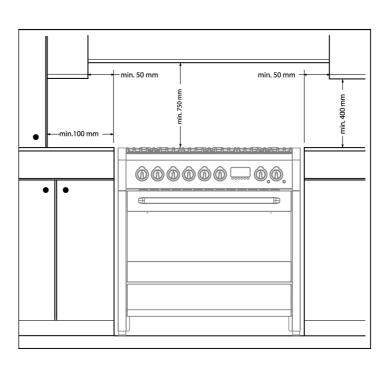
Ved butan og propan skal der forberedes en trykreduceringsanordning i overensstemmelse med de gældende standarder. Tætningerne skal svare til kravene i de gældende standarder. Når gassen er tilsluttet skal man kontrollere samlingernes tæthed ved hjælp af sæbevand.

Gassen kan tilsluttes på følgende måder:

- med et stift rør af jern eller kobber;
- med et bøjeligt rør af rustfrit stål uden afbrydelser, og med en mekanisk fitting i overensstemmelse med de gældende standarder (samlet længde på det udstrakte rør = 2000 mm). Røret skal tilsluttes direkte til knæleddet på opføringsstykket.



Enheden skal være beklædt med varme-modstandsdygtigt materiale (**minimum 90°C**). Hvis apparatet installeres i nærheden af andre enheder, skal minimumsafstanden anført på følgende oversigt overholdes.



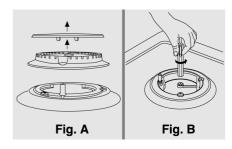




3.7 Gas-tilpasning

Hvis komfuret er tilpasset en **anderledes** gastype end den til rådighed, skal dyserne udskiftes, minimumsstrømningen skal indstilles, og gummiholderen skal udskiftes. Ved behov for udskiftning af dyserne på komfuret, skal følgende fremgangsmåde overholdes:

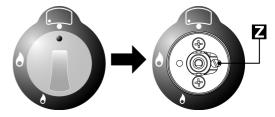
- fjern grydestøtterne;
- fjern blussene og blusdækslerne (Fig. A);
- fjern dysen (Fig. B) og erstat den med en dyse, der er egnet til den nye gastype (læs venligst "TABEL OVER DYSER" på side 15);
- erstat etiketten med gasafprøvning (anbragt på bagsiden af apparatet) med den nye etikette. Hvis apparatet er udstyret med et dyseudskiftningssæt, leveres den nye etikette sammen med dette;



 genplacér alle delene ved at følge instruktionerne til afmontering modsat, og sørg for at placere blussenes dæksel korrekt på blusset.

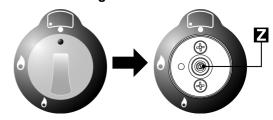
3.7.1 Minimumsstrømning fra komfurhaner med Termo sikkering

- Tænd blusset og drej betjeningsknappen mod minimumsstrømning ê;
- fjern knappen;
- ved hjælp af en skruetrækker skal man indstille den interne skrue Z indtil den korrekte lave flamme opnås;
- sæt knappen på plads igen.



3.7.2 Minimumsstrømning fra komfurhaner uden Termo sikkering

- Tænd blusset og drej betjeningsknappen mod minimumsstrømning ø;
- fjern knappen;
- før en lille skruetrækker ind i hanens stang og indstil den interne skrue Z indtil den korrekte lave flamme opnås;
- sæt knappen på plads igen.





- Slæk indstillingsskruen **Z** for at øge strømningen, eller stram den for at reducere strømningen.
- Indstillingen er korrekt, når den lave flamme måler cirka 3 eller 4 mm.
- Ved butan/propan skal indstillingsskruen strammes helt i bund.
- Når der skiftes hurtig mellem maksimums- og minimumsstrømning og modsat, **skal man sørge for, at flammen ikke går ud.**





TABEL OVER DYSER							
GASTYPE	mBar	DYSE NR.	BLUS	EFFEK	FORBRUG		
GASTIFL		DISE NK.	PLACERINGSTYPE	MAX.	MIN.	MAX.	
		115	LYNBLUS	3000	750	286 l/h	
		97	HURTIGBLUS	1750	480	167 l/h	
NATURGAS	20	72	HJÆLPEBLUS	1000	330	95 l/h	
		128	TREDOBBELT RING	3300	1300	314 l/h	
		94	FISKEKEDEL	1900	750	. MAX. 286 I/h 167 I/h 95 I/h 314 I/h 181 I/h 219 g/h 128 g/h 73 g/h 241 g/h 138 g/h 680 I/h 397 I/h 227 I/h 431 I/h 607 I/h 354 I/h 202 I/h 668 I/h	
		85	LYNBLUS	3000	750	219 g/h	
LPG	30 28	65	HURTIGBLUS	1750	480	128 g/h	
BUTAN		50	HJÆLPEBLUS	1000	330	73 g/h	
PROPAN	37	93	TREDOBBELT RING	3300	1300	241 g/h	
		68	FISKEKEDEL	1900	750	138 g/h	
	8	260	LYNBLUS	3000	750	680 l/h	
BYGAS		190	HURTIGBLUS	1750	480	397 l/h	
G110		145	HJÆLPEBLUS	1000	330	227 l/h	
0110		290	TREDOBBELT RING	3300	1300	748 l/h	
		190	FISKEKEDEL	1900	750	431 l/h	
		240	LYNBLUS	3000	750	607 l/h	
BYGAS		180	HURTIGBLUS	1750	480	354 l/h	
G120	8	140	HJÆLPEBLUS	1000	330	202 l/h	
G120		255	TREDOBBELT RING	3300	1300	668 l/h	
		180	FISKEKEDEL	1900	750	385 l/h	



Hvis det anvendte gastryk afviger fra oplysningerne på tabellen, eller gastrykket varierer, skal der installeres en trykregulator på forsyningsrøret.





Anvend en trykregulator og tilslut til cylinderen i overensstemmelse med reglerne i de gældende standarder.







4. Afsluttende handlinger

4.1 Køkkenets nivellering i forhold til gulvet

Efter at havde udført el- og gas tilslutningen, nivelleres køkkenet til gulvet v.h.a. de justerbar fødder, der i forvejen er skruet til apparatets bund.





Skulle det vise sig nødvendig at slæbe apparatet, **skal fødderne skrues helt til bunds og så skal de justeres igen udelukkende efter at flytningen af apparatet er færdiggjort.**





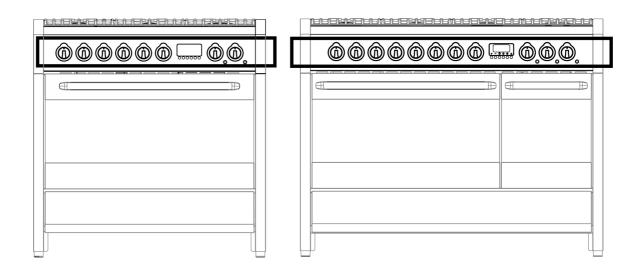


5. Beskrivelse af apparatet

5.1 Betejeningspanel

Betjening af gasblus og ovn sker fra betjeningspanelet.

BETJENINGSPANELET



BESKRIVELSE AF BETJENINGSKANPPER TIL GASBLUS

Flammen tændes ved samtidig tryk og drejning af knappen mod uret til symbolet for lav flamme $\pmb{\delta}$.

Ved instilling af flammen skal knappen drejes til et sted mellem maksimum ∂ og minimum ∂. Blusset slukkes ved at dreje knappen til stillingen ●.



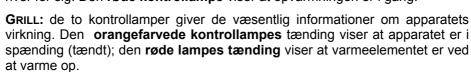
PLACERING AF BLUS – Beskrivelse af symbolerne						
BAGERST TIL VENSTRE	BAGERST TIL HØJRE					
MIDT BAGERST TIL VENSTRE	MIDT BAGERST TIL HØJRE					
MIDT FORAN	MIDT BAGERST					
MIDT FORAN TIL VENSTRE	MIDT FORAN TIL HØJRE					
FORAN TIL VENSTRE	FORAN TIL HØJRE					





BESKRIVELSE AF FRY-TOP / GRILLPANDE HÅNDHJULET OG AF GRILLEN

FRY-TOP/GRILLPANDE: er forsynet med **opdelt opvarmning**. Det er nemlig muligt at udnytte hele kogeoverfladen eller også kun den forreste eller den bageste halvdel. Energi justerings håndhjulene, styrer de to varmeelementer hver for sig. Den **røde kontrollampe** viser at opvarmningen er i gang.





PLACERING AF VARMELEGEMERNE – Beskrivelse af symbolerne

\bigcirc	
o BAGERST	o FORAN

BESKRIVELSE AF KERAMIK-KOGEFLADENS BETJENINGSKNAPPER

Udover de normale knapper til indstilling af effekten, er den keramiske kogeflade udstyret med knapper til differentieret varmning. Indstillinger fra 1 til 11 styrer opvarmningen i de interne elementer, og ved indstilling af knappen på symbol

anvendes også det ydre element.





PLACERING AF VARMEELEMENTER (KERAMISK KOGEFLADE) – Beskrivelse af symbolerne

BAGERST TIL VENSTRE	BAGERST TIL HØJRE
o FORAN TIL VENSTRE	o FORAN TIL HØJRE
() MIDT	

BESKRIVELSE AF KNAPPERNE TIL DEN STORE OVN

Den store ovn betjenes med to knapper: funktionsknappen og termostatknappen. Disse knapper giver mulighed for at vælge den mest egnede opvarmningstype til forskellige madlavningskrav ved at tænde de ønskede varmeelementer og indstille den krævede temperatur på mellem 50°C og MAX.





Indstillingsmuligheden V tænder lyset i ovnen.

Under ovnknapperne findes der to advarselslys: det **røde lys** viser at ovnen er i funktion; det **orange lys** viser, at den forindstillede temperatur er nået. Det **orange lys** skiftevis tændes og slukkes, som angivelse af, hvornår termostaten tændes for at holde temperaturen i ovnen på niveauet indstillet med termostatknappen.

Ovnen har **intern belysning**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: lyset kan tændes, når ovnen er slukket - af hensyn til rengøring - ved at dreje funktionsknappen på symbolet 🌣





BESKRIVELSE AF FUNKTIONSKNAPPENS SYMBOLER

Ŏ.	TÆNDER OVNLYSET	X	INFRATHERMGRILL
	OVER / UNDERVARME		SOLOVARMLUFT
	OVERVARME		MULTIVARMLUFT
	UNDERVARME	₩	OPTØNING
	GRILL	•••	

BESKRIVELSE AF KNAPPERNE TIL DEN LILLE OVN

Komfuret er udstyret med en lille ovn med flere forskellige ovnfunktioner. Dette giver brugeren mulighed for at vælge den mest egnede opvarmningstype til forskellige madlavningskrav ved at tænde de ønskede varmeelementer og indstille den krævede temperatur på mellem **60** og **MAX**. Denne knap kan også benyttes til indstilling af funktionerne beskrevet på tabellen.



Under ovnknappen findes der et **orange lys**, der viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Det **orange lys** skiftevis tændes og slukkes, som angivelse af, hvornår termostaten tændes for at holde temperaturen i den lille ovn på niveauet indstillet med betjeningsknappen.

Den supplerende ovn har **intern belysning**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: lyset kan tændes, når ovnen er slukket - af hensyn til rengøring - ved at dreje funktionsknappen på symbolet $\overset{*}{x}$.

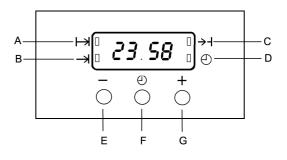
TÆNDER OVNLYSET OVER / UNDERVARME UNDERVARME OVER / UNDERVARME UNDERVARME





ELEKTRONISK TIMER

TEG	TEGNFORKLARING			
Α	TILBEREDNINGSTID			
В	SLUTTID			
С	MINUTUR			
D	KLOKKESLÆT			
E	BETJENING AF FORMINDSKELSE			
F	OMSKIFTERBETJENING			
G	BET IENING AF FORØGELSE			





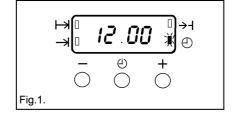
Det aktuelle klokkeslæt skal indstilles, før den store ovn kan fungere manuelt.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Ovnen er udstyret med et 24-timers ur.

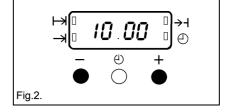
Når elektriciteten tilsluttes første gang, viser displayet 12.00 og lampen for 'Klokkeslæt' (②) blinker som vist på Fig. 1.

For at instille det korrekte klokkeslæt, skal man trykke på betjeningsknappen til forøgelse (+) og ved behov på betjeningsknappen til formindskelse (-), indtil det korrekte klokkeslæt er indstillet på 24-timers uret, fx 10.00 om formiddagen. som vist på Fig. 2. Lampen for 'Klokkeslættet' ($^{\textcircled{-}}$) blinker i 5 sekunder, og slukkes derefter.





Betjeningsknapperne til forøgelse og formindskelse fungerer først langsomt, og derefter hurtigere. Knapperne skal trykkes adskilt.

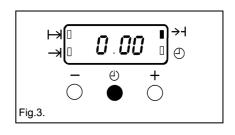


INDSTILLING AF MINUTUR

'Minuturet' afgiver et lydsignal ved afslutning af en tilberedningstid. Denne tilberedningstid kan vare op til 2 timer og 30 minutter. Minuturet er ikke en del af den automatiske betjening.

Ved behov for indstilling, skal man trykke på omskifterknappen $({}^{\textcircled{O}})$ indtil lampen blinker ud for 'Minutur' $(\rightarrow \dashv)$; displayet viser 0.00 som vist på Fig. 3.

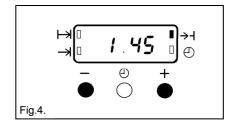
For at indstille den korrekte varighed, skal man trykke på betjeningsknappen for forøgelse (+) indtil displayet viser det tidsinterval, der skal nedtælles, fx. 1 time og 45 minutter, som vist på Fig. 4. Ved behov skal man trykke på betjeningsknappen til formindskelse (-) for at indstille det korrekte tidsinterval.





Denne indstilling skal udføres indenfor 5 sekunder efter det første tryk på omskifterknappen.

'Minuturet' begynder at tælle ned og viser den resterende tid på displayet. Når tiden er gået lyder der et signal i op til 2 minutter ved afslutning af tidsindstillingen. Dette lydsignal kan afbrydes ved at trykke på en vilkårlig knap.







SLETNING AF MINUTUR

Hvis man ændrer sin beslutning, og ønsker at slette indstillingen for 'Minutur' skal man trykke på omskifterknappen, indtil viseren for 'Minuturet' (>-I) blinker, og derefter på betjeningsknappen for formindskelse (-), indtil der vises 0.00 på displayet, som vist på Fig. 5. Viseren for 'Minuturet' (>-I) vil fortsætte med at blinke i et par sekunder, hvorefter den vender tilbage til visning af klokkeslættet.

→ □ **0** ·

INDSTILLING AF OVNENS URAUTOMATIK

Den store ovn kan indstilles til at starte og slukke automatisk.

Når man anvender automatikken første gang, anbefales det at lade den fungere, mens man er hjemme. På denne måde kan man personligt undersøge, at funktionen udføres korrekt, og man vil så senere kunne forlade hjemmet uden bekymringer, mens et måltid tilberedes automatisk.

A) INDSTILLING AF AUTOMATISK START OG SLUK

- i) Kontrollér at elforsyningen er tændt, og at det korrekte klokkeslæt vises, fx kl. 9 om morgenen, som vist på Fig. 6.
- ii) Sæt maden i ovnen.
- iii) For at indstille tilberedningens varighed, skal man trykke på omskifterknappen (①), indtil lampen for 'Tilberedningstid' lyser op (H). Tryk på betjeningsknappen for forøgelse (+) indtil displayet viser den krævede tilberedningstid fx. 2 timer og 15 minutter, som vist på Fig. 7. Ved behov skal man trykke på betjeningsknappen til formindskelse (-) for at indstille det korrekte tidsinterval.

Den maksimale tid, der kan indstilles, er 10 timer.

iv) Slip knapperne. Lampen for 'Tilberedningstid' (⊢) lyser op.



Husk at denne indstilling skal udføres indenfor 5 sekunder efter det første tryk på omskifterknappen.

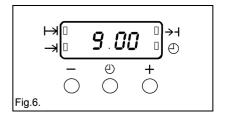
- v) Ved indstilling af 'Sluttid' skal man trykke på omskifterknappen, indtil lampen blinker udfor 'Sluttid' (→). Tryk på betjeningsknappen for forøgelse (+) indtil displayet viser den ønskede afslutningstid fx. 12.15 om eftermiddagen, som vist på Fig. 8. Ved behov skal man trykke på betjeningsknappen til formindskelse (-) for at indstille det korrekte tidsinterval.
- vi) Slip knapperne. Klokkeslættet vil blive vist efter 5 sekunder. Lamperne for 'Tilberedningstid' (→) og 'Sluttid' (→) lyser.

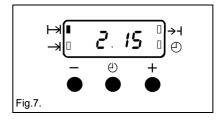
'Sluttiden' må ikke være mere end 23 timer og 59 minutter fra det aktuelle klokkeslæt. Hvis det aktuelle klokkeslæt for eksempel er kl. 09.00 om morgenen, vil den seneste 'Sluttid' være kl. 08.59 om morgenen næste dag.

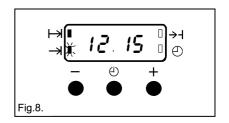
vii) Indstil betjeningsknapperne for den store ovn på den ønskede ovnfunktion og temperatur. Ovnens lampe skal være slukket.



Når den automatiske, tidsindstillede periode begynder, tændes og slukkes ovnens lampe med jævne mellemrum under tilberedningen, og tilkendegiver således, at temperaturen opretholdes.











B) INDSTILLING AF AUTOMATISK SLUKNING

- Kontrollér at elforsyningen er tændt, og at det korrekte klokkeslæt vises, fx kl. 10.00 om morgenen, som vist på Fig. 9.
- ii) Sæt maden i ovnen.
- iii) For at indstille tilberedningens varighed, skal man trykke på omskifterknappen, indtil lampen for 'Tilberedningstid' (⊢) lyser op. Tryk på betjeningsknappen for forøgelse (+) indtil displayet viser den krævede tilberedningstid fx. 2 timer og 15 minutter, som vist på Fig. 10. Ved behov skal man trykke på betjeningsknappen til formindskelse (-).
- iv) Slip knapperne. Lampen for 'Tilberedningstid' (→) lyser op, og klokkeslættet vil blive vist efter 5 sekunder.
- v) Indstil ovnfunktion og temperatur. Ovnens lampe skal være tændt.
- vi) Ved behov for at kontrollere 'Sluttiden' under tilberedningen, skal man blot trykke på omskifterknappen en enkelt gang, hvorefter den resterende tid vises, som vist på Fig. 11.

SLETNING AF ET AUTOMATISK PROGRAM

- i) For at slette et automatisk program, skal man trykke på omskifterknappen, indtil lampen for 'Tilberedningstid' (→) blinker. Tryk på knappen til formindskelse (-) indstil displayet viser 0.00, som vist på Fig. 12.
- ii) Slip knapperne. Lampen for 'Tilberedningstid' (⊢) blinker, og klokkeslættet vil blive vist efter 5 sekunder.
- iii) Sluk ovnen.

INDSTILLING AF OVNEN TIL MANUEL FUNKTION

Når den tidsindstillede tilberedningstid afsluttes, blinker lampen og en alarm lyder i op til 2 minutter.

- i) Tryk på én af de tre knapper for at slukke lyden, som vist på Fig. 13.
- ii) Displayet vender tilbage til at vise klokkeslættet.
- iii) Sluk ovnen.

BEMÆRK

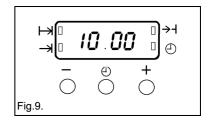
Hvis der opstår strømsvigt, tilbagestilles timeren til nul, og al programmering vil blive slettet.

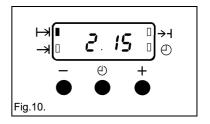
AUTOMATISK TILBEREDNING

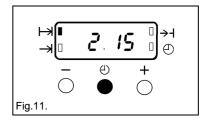
Det anbefales, at man efterlader mad i ovnen så kort som muligt, før automatisk tilberedning. Kontrollér altid at færdigretter er rigeligt indenfor sidste salgsdato, og at hjemmelavet mad er frisk og af god kvalitet.

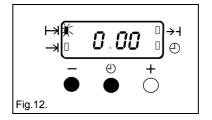
Når tilberedningen er afsluttet, må maden **ikke** efterlades i ovnen; den skal derimod fjernes og afkøles hurtigt, hvis den ikke skal spises med det samme.

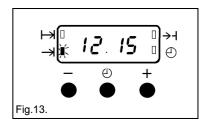
Sørg altid for at mad i ovnen er tildækket før tilberedningen, hvis der ikke er mulighed for at fjerne maden straks efter, at den er færdig.















6. Brug af kogefladen



Sørg for at brænderringe, brænderdæksler og gryderiste er placeret korrekt.



Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. Sørg for at holde børn væk fra apparatet. Efterlad aldrig kogefladen uden opsyn, mens den er tændt.

6.1 Tænding af gasblussene



Alle knapperne til kogefladens blus har følgende symboler:

- SLUKKET
- høj flamme
- lav flamme

Den lave flamme indstilles ved at dreje knappen hele vejen mod uret. Alle mellemliggende indstillinger skal placeres mellem den høje og den lave flamme, og **aldrig mellem den høje flamme og slukket**.

6.1.1 Tænding med ét tryk

Kogefladerne er udstyret med et tændingssystem, der kun kræver 'et enkelt tryk'. Ved tænding af et gasblus, skal man trykke på knappen for det relevante gasblus og dreje den mod uret til den lave indstilling **ð**. Hold knappen nedtrykket for at aktivere det automatiske tændingssystem med 'et enkelt tryk'. Når gasblusset er tændt, skal man holde knappen nedtrykket i cirka **10 sekunder**, for at give sikkerhedsventilen mulighed for at åbne. Ved strømsvigt kan gasblusset også tændes med en tændstik (læs venligst afsnit "6.1.2 Manuel tænding").



Hvis gasblusset slukkes ved et uheld, sørger tændsikringen for at der slukkes for gastilførselen, selv når hanen er åben.



Apparater uden sikkerhedsventil: i dette tilfælde er det ikke nødvendigt at holde knappen nedtrykket (gasblusset vil straks blive tændt). Vær dog opmærksom på, at hvis flammen ved et uheld slukkes, vil gassen fortsat strømme ud fra blusset.

Denne anordning må ikke aktiveres i mere end **15 sekunder**. Hvis gasblusset ikke er tændt efter dette tidsrum, skal man holde op med at trykke, lufte lokalet ud, og **vente 1 minut**, før man forsøger at tænde igen. Hvis flammen slukkes utilsigtet, skal man lukke betjeningsknappen og ikke forsøge at tænde blusset igen, før der er gået mindst **1 minut**.

6.1.2 Manuel tænding

For at tænde et gasblus, skal man holde en tændt tændstik hen til blusset, trykke på knappen for det relevante gasblus og dreje den mod uret til den lave indstilling **ð**. Slip knappen.

6.2 Slukning af gasblussene

Når tilberedningen er afsluttet, skal knappen drejes til stillingen ●.



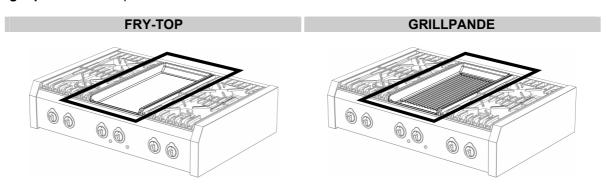


7. Brug af fry-top / grillpanden



Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. Sørg for at holde børn væk fra apparatet. Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens den er tændt.

Afhængig af modellen, er apparatet forsynede med en **fry-top** der har en flad plade og med en **grillpande** en rillet plade.



7.1 Før fry-top / grillpandens igangsættelse

Ved dens første anvending, kan det være at fry-top/grillpanden giver en bidende eller brandt lugt der kommer af eventuelle fabrikerings olierester der kan give ubehagelig dufte eller smag til maden. For at fjerne dette problem, skal pladen rengøres inden brug, som beskrevet i afsnit "11.6 Rengøring af fry-top / grillpande".

7.2 Tænding

Fry-top/grillpande er forsynet med **differentieret opvarmning**. Det er nemlig mulig at bruge hele pladens overflade eller en af de to halvdele af gangen.

Stil betjeningsknappen for varmeelementet på den ønskede indstilling. Det **røde lys** tændes, som tilkendegivelse af, at apparatet er i funktion. Læg maden på pladen og tilbered efter behov.

7.3 Tabel over energi-indstillingen

Følgende tabel giver kun tilnærmelsesvise angivelser, fordi varmen eventuelt skal indstilles højere eller lavere på grundlag af tykkelsen og typen på maden, samt de personlige behov.



1 - 4	Opretholdelse af varmen på pladen
5 - 7	Til let tilberedning
8 - 9	Til grilning
10 - 11	Til grilning af tykkere kød
11	Til hurtig opvarmning og rengøring

7.4 Slukning

Efter tilberedning skal knappen stilles tilbage på ●.





8. Brug af den keramiske plade





Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. Sørg for at holde børn væk fra apparatet. Efterlad aldrig den keramiske plade uden opsyn, mens den er tændt.

8.1 Generelle advarsler

Første gang den tændes, kan den keramiske plade danne en stærk eller brændt lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der forsvinder fuldstændigt efter gentagen brug.

Den keramiske plade har kogezoner med forskellige diametre og effekter (læs venligst afsnit "3.4 Den keramiske plades strømforbrug"). Kogezonernes placering er tydeligt markeret med cirkler, og varmen er afgrænset indenfor diametrene vist på glasset.

8.2 Tænding



Stil panden eller gryden med mad til tilberedning på den ønskede kogezone. Drej betjeningsknappen til den ønskede indstilling.

Hvis den keramiske kogezone anvendes til kogning af væske, skal man - efter at væsken har nået kogepunktet - stille indstillingsknappen på en lavere indstilling, for at undgå, at væsken koger over i gryden, og dermed flyder ud på overfladen.



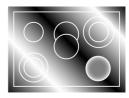
Nogle af knapperne er udstyret med en indstilling for **dobbeltkogezone**. Drej knappen til indstilling af effekten på ● for at aktivere denne funktion.

8.3 Slukning

Efter tilberedning skal knappen stilles tilbage på .

Den keramiske kogeflade er udstyret med en **viser for den resterende varme**, der viser placeringen af varmediametrene i reduceret skala. Dette lys angiver, at overfladen stadig er varm.







Overfladen må aldrig rengøres eller berøres, før viseren for den resterende varme er slukket.





9. Anvendelse af ovnene

9.1 Generelle advarsler



Når ovnen eller grillen er i funktion, kan ydersiden og ovndøren blive meget varme.

Hold børn væk fra apparatet.

Tillad aldrig, at børn sidder på ovndøren eller leger med den.

Benyt aldrig ovndøren som en skammel.

Tilbered aldrig mad på ovnens bund.

Når ovnen anvendes første gang, eller efter strømsvigt, blinker displayet, der normalt viser 0:00 . Ved behov for at indstille displayet, bedes man læse afsnittet "INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET" på side 19.

Forsøg aldrig at afmontere ovndøren uden først at have læst den tilhørende vejledning omhyggeligt (afsnit "12.1 Afmontering af ovnens lem"): **hængslerne på ovndøren kan medføre legemsskader.**



BLOKERING AF OVNENS OPVARMNING

Hvis ovnen skulle afbryde dens opvarming i løbet af den almindelig virkning og programmørdisplayen begynder at blinke og nulstiller sig, bør man undersøge om:

• der er opstået en strømafbrydelse.

I tilfælde at blokeringen skulle ske igen efter at kogeprogrammet sættes igang, betyder det at sikkerhedsanordningen er trådt til. Denne anordning går igang i tilfælde at termostaten går i stykker og undgår at ovnen bliver overvarm. Hvis dette skulle ske anbefales at IKKE tænde apparatet igen og at kontakte det nærmeste Service Center.

9.2 Opbevaringsskuffe

Komfurerne er udstyret med en opbevaringsskuffe under ovnen. Opbevar kun komfurets tilbehør af metal i denne skuffe.





Opbevar aldrig antændelige materialer, såsom klude, papir eller lignende i skuffen.

9.3 Brug af el- flerfunktionsovnen



Urautomatikken og betjeningsknapperne til den store ovn, kan ikke anvendes til den lille ovn.



9.3.1 Første tænding af ovnen

Første gang den tændes, kan ovnen danne røg eller en stærk lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der kan medføre ubehagelig lugt eller smag på maden. Inden der sættes mad i ovnen, skal den opvarmes til maksimumstemperaturen i 30-40 minutter med døren lukket, hvorefter man skal vente til røgen eller lugten er fjernet.











For at undgå, at damp fra ovnen skolder, bedes man følge nedenstående fremgangsmåde: drej funktionsknappen på "0", eller på funktion ‡, åbn døren i to trin: hold døren delvist åben (cirka 5 cm) i 4-5 sekunder, og åbn den derefter helt.

Hvis der opstår behov for at placere maden på en anden måde, bør døren holdes så kort åben som muligt, således at man undgår temperaturfald internt i ovnen, der eventuelt kan have negativ indflydelse på det færdige tilberedningsresultat.



9.3.2 Over/undervarme

Drej funktionsknappen på \square og termostatknappen til den ønskede temperatur. For indstilling af opvarmningen ovenover eller nedenunder maden, skal funktionsomskifteren drejes til position \square (overvarme) eller \square (undervarme). For en mere jævn varme i hele ovnen, skal funktionsknappen drejes til position \blacksquare .



Efter foropvarmning og indsættelse af maden i ovnen, vil man kunne mærke en luftstrøm mellem oversiden af døren og undersiden af kogefladen. Hvis dette ikke er tilfældet, skal man slukke apparatet og straks rette henvendelse til servicecenteret.

9.3.3 Tilberedning med multivarmluft

Drej funktionsknappen på 📥; drej termostatknappen til den ønskede temperatur.

9.3.4 Tilberedning med infrathermgrill

Drej funktionsknappen på 🖲; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (MAX).

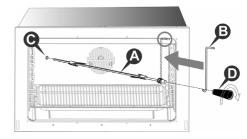
9.3.5 Tilberedning med grill + roterende grillspid

Drej funktionsknappen på ; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (**MAX**). Grillen og spiddet fungerer samtidigt, og sørger for tilberedning på spiddet.

9.3.6 Tilberedning med roterende grillspid

Hvis Jeres ovnmodel er forsynet med spid, bruges den på følgende måde:

- fødevarene der skal koges sættes på spidet A og blokeres med de specielle justerbar gaffler;
- krogen **B** hænges på ovnens loft, som vist i billedet;
- spidets stang A stikkes i boringen C der findes i ovnens hus; f\u00far at lukke ovnes lem, b\u00far man sikre sig at stangen A er korrekt indf\u00fart i boringen C (stangen indf\u00fares ved at dreje den lidt med og mod uret);
- den anden ende af spidet hænges på krogen B (stangens A remskive skal stilles på krogen B);
- ovnens lem lukkes og spidet sættes i funktion ved dreje vælgehåndhjulet på position ;
- når kogningen er færdig åbnes ovnen og spidet tages ud ved hjælp af plastik håndtaget **D** som vil blive skruet fast på stangen **A**.



9.3.7 Optoning

Drej funktionsknappen på 🐯 og termostatknappen på "**0**": herefter tændes motorblæseren, der får luften til at cirkulere internt i ovnen, og sørger for optøning af frosset mad.

9.3.8 Slukning af ovnen

Ovnen slukkes ved at dreje termostatknappen tilbage på "0".

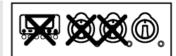




9.4 Brug af den lille ovn



Urautomatikken og betjeningsknapperne til den store ovn, kan ikke anvendes til den lille ovn.



Den lille ovn er udstyret med:

- et varmeelement placeret i bunden af ovnen (forneden);
- et varmeelement placeret i loftet på ovnen (foroven) + grill.





9.4.1 Første tænding af den lille ovn

Første gang den tændes, kan den lille ovn danne røg eller en stærk lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der kan medføre ubehagelig lugt eller smag på maden. Inden der sættes mad i den lille ovn, skal den opvarmes til maksimumstemperaturen i 30-40 minutter med døren lukket, hvorefter man skal vente til røgen eller lugten er fjernet.

Ved tænding af den lille ovns opvarmning, skal man indstille temperaturen (fra **60** til **MAX**) eller den krævede funktion ved at dreje på termostatknappen.

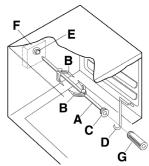
9.4.2 Tilberedning med grill den lille ovn

Drej termostatknappen på U og lad ovnen forvarme i cirka 5 minutter. Placér risten på tredje ribbe fra bunden for optimale resultater. Det er dog muligt at ændre placeringen af risten på grundlag af personlige ønsker og afvigende tilberedningskrav. Lad ovnen varme op i 5 minutter, før der sættes mad i ovnen. Et afkølingssystem forhindrer overopvarmning af betjeningsknapperne.

9.4.3 Tilberedning med roterende grillspyd i den lille ovn

Drej termostatknappen på og lad den lille ovn forvarme i cirka 5 minutter. Følg i mellemtiden nedenstående fremgangsmåde:

- sæt maden på spid-stangen **A**, og sørg for at holde det fast med de to gafler **B**; maden skal være i balance for at undgå overbelastning af gearmotoren;
- placér drevet C for spid-stangen på støtten D efter at have indsat den modsatte ende i hullet E, således at der udføres tilkobling til gearmotoren F med deraf følgende rotation af stangen;
- hæld en smule vand på bradepanden og placér den under spidstangen;
- hold opsyn med tilberedningen og kontrollér med jævne mellemrum, at spid-stangen drejer korrekt;
- ved afslutning af tilberedningen, skal den lille ovn slukkes ved at stille termostatknappen tilbage på "0";
- fjern spid-stangen fra den lille ovn ved hjælp af knap G og med hånden beskyttet af en ovnhandske.



9.4.4 Slukning af den lille ovn

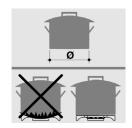
Ovnen slukkes ved at dreje termostatknappen tilbage på "0".





10. Råd til madlavning

10.1 Råd til korrekt brug af gasblussene



Diameteren på køkkentøjets bund skal passe til diameteren på det anvendte gasblus (se nærværende oversigt). Gasblussets flamme må aldrig være bredere end køkkentøjets diameter. Benyt køkkentøj med flad bund. Om muligt skal man anvende gryder med låg, fordi dette medfører energibesparelse. Anvend en mindre vandmængde ved kogning af grøntsager, kartofler etc. for at reducere den nødvendige kogetid.

Gasblus	Diameter på køkkentøj (i cm)
Lynblus	fra 24 til 26
Hurtigblus	fra 16 til 22
Hjælpeblus	fra 8 til 14
Tredobbelt ring	fra 24 til 26
Fiskekedel	fra 16 til 35

10.2 Råd til den korrekte anvending af fry-top / grillpande

Fry-top pladen er glat; hvorimod **grillpladen** har riller; med denne får man den typiske romboidetegning samt den dejlig barbecue smag.

Fødevarene der forberedte på fry-top/grillpladen har en særlig smag der helst ikke bør ændres ved brug af for meget krydderi. Tilberedningen kan udføres på flere forskellige måder. For eksempel kan man tilberede forskellige madtyper, såsom kød og fisk, samtidigt. Inden tilberedning af kød, anbefales det at gnide det ind i aromatiseret olie eller marinere det i nogle timer.

Et lille forslag: kød bør altid saltes efter tilberedning på pladen, således at kødsaften indespærres.





For at opnå et godt resultat, er det nødvendigt kun at anvende køkkentøj egnet til keramiske plader. Diameteren på bunden af køkkentøjet skal være den samme, som diameteren på omkredsen af kogezonerne. Der spildes energi, hvis diametrene ikke er ens.

Køkkentøjets bund skal være meget tyk og fuldstændig flad. Bunden skal også være ren og tør, og det samme er gældende for den keramiske plade.

Benyt aldrig jerngryder eller gryder med ru bund, fordi de kan ridse overfladen.

Når glaskeramik kogningspladen bruges som arbejdsbord, bør den renses perfekt før at varmeelemterne indføres.

Når gryden blive stillet på slibende rester, kan glasset risse sig. Eventuelle risser ændre ikke kognings processen.

Den ideelle tykkelse af grydernes bund er:

- 2-3 mm når de i emalieret stål:
- 4-6 mm rustfrit stål med sandwich-bund.

Før kogningen af fødevare med et højt indhold af sukker, (f.e.marmelade) bør man anbringe på kogeoverfladen et beskyttende produkt for at undgå at det kan beskade kogeoverfladen.

10.4 Råd til korrekt brug af ovnen



Ovnen har flere funktioner. Man kan tilberede med over/undervarme, varmluft og med grill.

Ovndøren skal lukkes helt ved alle typer tilberedning, inklusiv grilning.





10.4.1 Over/undervarme

Ved denne form for tilberedning kommer varmen fra loftet og bunden. Derfor anbefales det, at man benytter ribberne i midten. Hvis tilberedningen kræver varmere temperatur fra bunden eller loftet, skal man anvende de nederste eller de øverste ribber. Over/undervarme anbefales til alle typer mad, der kræver høje tilberedningstemperaturer eller længerevarende braisering. Dette system anbefales også, når man tilbereder på tallerkener af terracotta, porcelæn eller tilsvarende materialer.

10.4.2 Tilberedning med varmluft

Ved denne form for tilberedning, opvarmes ovnen af foropvarmet luft, der cirkulerer i ovnen takket være en blæser placeret på ovnens bagvæg. Varmen når alle områder i ovnen hurtigt og jævnt, og forskellig mad har således mulighed for at blive tilberedt samtidigt på de forskellige ribber. Fugtigheden fjernes fra luften, og det tørre rum forhindrer spredning og blanding af lugt og smag. Muligheden for tilberedning på flere ribber, gør at man kan tilberede flere forskellige retter samtidigt. Småkager og små pizzaer kan bages på tre forskellige bageplader. Ovnen kan dog også anvendes til tilberedning på en enkelt ribbe. Hvis man anvender de nederste ribber er det lettere at holde øje med tilberedningen.

Varmluft er specielt egnet til optøning af frosset mad, til sterilisering af konserves eller hjemmelavet frugt i saft, og til tørring af svampe eller frugt.

10.4.3 Tilberedning med grill

Varmen kommer fra oven. Næsten alt kød kan grilles, med undtagelse af magert vildt og enkelte retter, såsom forloren hare. Kød og fisk til grilning bør dryppes med olie og derefter placeres på risten, der skal indsættes på ribberne tættest ved, eller længst væk fra grill-elementet, afhængig af kødets tykkelse, således at man undgår forbrænding af overfladen og råt kød inden i.

Egnet til: forholdsvis tyndt kød, ristede sandwich.



Hæld 1 eller 2 glas vand i bradepanden for at undgå røg, forårsaget af udflydt saft eller fedt.

Når man tilbereder med grillen, bør bradepanden altid placeres i 1.ribbe fra bunden.

10.4.4 Tilberedning med infrathermgrill

Med anvendelse af kombinationen af grill og blæser .

Denne type tilberedning gør det muligt for varmen at trænge ind i maden gradvist, selvom overfladen er direkte udsat for grillens stråler.

Egnet til: tykkere kød; fuglevildt.

10.4.5 Tilberedning af kød og fisk

Kød til tilberedning i ovnen bør veje mindst **1 kg**. Meget mørt kød, der skal tilberedes rødt (roast beef, filet, etc.), eller som kræver gennemstegning på ydersiden og bibeholdelse af al kødsaft inden i, kræver tilberedning med høj temperatur i et kort stykke tid (**200-250°C**). Hvidt kød, fuglevildt og fisk kræver tilberedning ved lav temperatur (**150-175°C**).

Ingredienserne i saucen bør kun tilsættes i fadet, hvis tilberedningstiden er kort; i modsat tilfælde bør de tilføjes i den sidste halve time. Kød kan placeres i et ovnfast fad eller direkte på risten; herefter bør bradepanden placeres underneden til opsamling af kødsaften. Tryk på kødet med en ske, for at kontrollere, om det er færdigstegt. Kødet er færdigstegt, hvis det ikke giver efter.

Vent mindst **15 minutter** efter afslutning af tilberedningen, før kødet skæres, således at man undgår at miste kødsaften. Inden servering kan tallerkenerne opvarmes i ovnen ved minimumstemperatur.

10.4.6 Bagning

Piskede blandinger skal klæbe fast på skeen, fordi en for tynd dej vil forlænge bagetiden. Kager kræver moderate temperaturer (normalt mellem 150-200°C) og kræver foropvarmning (cirka 10 minutter). Ovndøren må ikke åbnes, før der gået mindst ¾ af bagetiden.





10.4.7 Tabeller over anbefalede tilberedningstider

Tilberedningstiderne varierer på grundlag af madens type og mængde. Vi anbefaler, at man noterer sig de første forsøg og kontrollerer resultaterne, fordi tilberedning af de samme retter under samme forhold medfører lignende resultater. Følgende tre tabeller (I, II og III) giver nogle retningslinjer.

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER VED KONVEKTIONSFUNKTION OG TRADITIONEL OVNFUNKTION (I)

TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN		TEMPERATUR °C		TID I
	KG.	MULTIVARMLUFT	OVER / UNDERVARME	MULTIVARMLUFT	OVER / UNDERVARME	MINUTTER
BAGNING MED PISKET BLANDING, I EN KAGEFORM MED PISKET BLANDING, PÅ EN BRADEPANDE MØRDEJ, TÆRTEBUND MØRDEJ MED FUGTIGT FYLD MØRDEJ MED TØRT FYLD BLANDING MED SURDEJ SMÅ KAGER	1 0.5 1.5 1 1 0.5	1-3 1-3 1-3 1-3 1-3 1-3	2 2 3 2 2 1 3	175 175 175 175 175 175 175	200 200 200 200 200 200 200 175	60 50 30 70 45 50
KØD KALVEKØD OKSEKØD ENGELSK ROAST BEEF SVINEKØD KYLLING	1 1 1 1 1-1.5	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2	180 180 220 180 200	200 200 220 200 200	60 70 50 70 70
RAGOUT RAGOUT MED OKSEKØD RAGOUT MED KALVEKØD	1	1 1	2 2	175 175	200 200	120 110
FISK FILET, UDSKÅREN, TORSK, KULMULE, SØTUNGE MAKREL, PIGHVAR, LAKS ØSTERS	1 1 1	1-3 1-3 1-3	2 2 2	180 180 180	180 180 180	30 45 20
TIMBALE PASTA-TIMBALE GRØNTSAGS-TIMBALE SØDE OG KRYDREDE SOUFFLÉER PIZZA OG CALZONE	2 2 0.75 0.5	1-3 1-3 1-3 1-3	2 2 2 2	185 185 180 200	200 200 200 220	60 50 50 30

- Tiden henviser til tilberedning på en enkelt ribbe; ved mere end én ribbe skal tiden øges med 5-10 min.
- Tilberedningstiden omfatter ikke foropvarmningen, der varer cirka 15 min.
- Når man tilbereder mad på mere end én ribbe, er ribberne angivet i den foretrukne position.
- Ved okse-, kalve-, svine og kalkunsteg, der enten har ben eller er rullet, skal tiden øges med 20 min.

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER VED GRILL OG VENTILERET GRILL (II)

		-		
TRADITIONEL GRILNING				
TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I	PLACERING AF RIBBE	TEMPERATUR	TID I
	KG.	FRA BUNDEN	°C	Minutter
KYLLING	1-1.5	3	MAX	30 PR. SIDE
RISTEDE SANDWICH	0.5	4	MAX	5 PR. SIDE
PØLSER	0.5	4	MAX	10 PR. SIDE
SVINEKOTELETTER	0.5	4	MAX	8 PR. SIDE
FISK	0.5	4	MAX	8 PR. SIDE

GRILNING MED INFRATHERMGRILL				
TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I	PLACERING AF RIBBE	TEMPERATUR	TID I
	KG.	FRA BUNDEN	°C	MINUTTER
FLÆSKESTEG	1.5	2	170	180
OKSESTEG	1.5	3	220	60
KYLLING	1.2	2	190	90

• Bradepanden til opsamling af kødsaft bør altid placeres i 1. ribbe fra bunden.

TABEL OVER OPTØNINGSTIDER (III)

OPTØNING 🋣			
MADTYPE	MÆNGDE I KG.	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN	TID I Minutter
FÆRDIGRETTER KØD KØD KØD	1 0.5 0.75 1	2 2 2 2 2	45 50 70 110

Optøning ved rumtemperatur har den fordel, at det ikke ændrer smagen og udseendet på maden.





11. Rengøring og vedligeholdelse



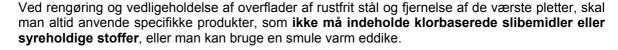
Inden rengøring og vedligeholdelse skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.



Apparatets overflader må ikke rengøres, mens de stadig er varme. Brug ikke dampstrålepumper.

11.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål







Hæld produktet på en fugtig klud og tør ståloverfladen af. Skyl omhyggeligt og tør efter med en blød klud eller et stykke ruskind.



Benyt aldrig metalsvampe eller skarpe skrabere, der kan beskadige overfladerne. Benyt kun ikke-ridsende, ikke-slibende svampe og ved behov redskaber af træ eller plastik.

11.2 Rengøring af emaljerede overflader

Rengør med en ikke-ridsende, **ikke-slibende** svamp, fugtet med vand og sæbe. Fedtpletter er lette at fjerne med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl omhyggeligt og tør efter med en blød klud eller et stykke ruskind.

Benyt aldrig produkter der indeholder slibemidler, eller slibesvampe, ståluld eller syre, der kan ødelægge overfladerne. Efterlad aldrig syreholdige eller alkaliske stoffer på emaljen (citronsaft, eddike, salt, etc.).

11.3 Rengøring af knapperne og betjeningspanelet

Rengør knapperne og betjeningspanelet med en fugtig klud.

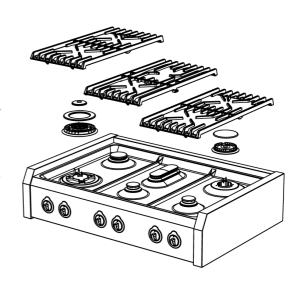
11.4 Rengøring af riste og blus

For at rengøre ristene og gasblussene, skal man fjerne dem fra lejet ved at løfte opad, som vist på illustrationen, og derefter lægge dem i en opløsning af varmt vand og opvasekmiddel i cirka ti minutter. Skyl og tør omhyggeligt.

Kontrollér altid, at ingen af blussenes åbninger er tilstoppet.

Sørg for at genplacere blussene korrekt, og kontrollér at flammen er jævn.

Det anbefales, at disse handlinger udføres mindst en gang om ugen, og hver gang der opstår behov.







11.5 Rengøring af tændsikring og eltænding

For at eltænding og tændsikring kan fungere korrekt, skal de altid holdes rene. Kontrollér dem med jævne mellemrum, og rengør dem ved behov med en fugtig klud. Enhver indtørret rest skal fjernes med en tandstikker eller en nål; sørg for ikke at beskadige den isolerende, keramiske del.

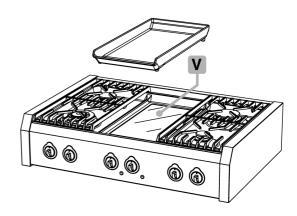


11.6 Rengøring af fry-top / grillpande

Fedtrester på fry-top/grillpladen er lettere at fjerne, når pladen stadig er varm. Om nødvendigt skal man afkøle og opbløde pladen i vand i nogle minutter. Herefter kan den rengøres med sæbevand og aftørres med et viskestykke eller køkkenrulle.

Efter hver brug skal også den keramiske overflade **V** under fry-top/grillpladen rengøres. Enhver rest af kød eller fedtstof kan fjernes på følgende måde:

- fjern fry-top/grillpladen fra lejet;
- drej knappen på 11;
- efter cirka 20-30 minutter, kan selv de mest genstridige rester fjernes fra den keramiske overflade v.h.a. en træspatel;
- sluk for opvarmningen og lad fladen køle af; rengør derefter den keramiske overflade V med specifikke produkter;
- tør omhyggeligt og sæt fry-top/grillpladen på plads igen.



11.7 Rengøring af glaskeramikpladen

Den keramiske plade skal rengøres med jævne mellemrum, og helst efter hver brug.

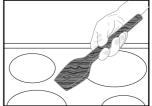
Ethvert lyst mærke skabt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes ved først at komme en dråbe af rengøringsmiddel til keramiske plader på pletten, og derefter gnide hårdt på pletten med et stykke køkkenrulle.

Alle brændte madrester fra tilberedningen kan fjernes med en træspatel. Skyl med vand og tør omhyggeligt med en ren klud.

Benyt under ingen omstændigheder slibende eller ætsende rengøringsmidler (fxpulverprodukter, ovnspray, pletfjernere eller metalsvampe).

Fedtpletter på den keramiske kogeflade er lettere at fjerne, hvis den først opvarmes i cirka **20-30 minutter** (knap i position **11**). Derefter kan madresterne fjernes med en træspatel. Lad overfladen køle af, skyl med vand og tør omhyggeligt med en ren klud.





I tilfælde af at aluminium eller plastik stykker, sukker eller sukker indeholdende fødevare skulle smelte på kogepladen, skal de **fjernes omgående** fra den varme kogeplade med en paletkniv i træ. På denne måde vil man undgå at overfladen beskades.



Glasskeramik kogepladen er yderst modstandsdygtig. Ikke desto mindre er den ikke brudsikker og den kan blive beskadet af spidse eller hårde genstande, hvis de falder på den med en vis styrke. I tilfælde af at glaskeramik skulle vise brud eller revner, skal apparatet slukkes og ikke bruges for ikke risikere et elektrisk stød! Tilkald omgående Service Centeret.





11.8 Rengøring af ovnen

Rengør ovnen med regelmæssige mellemrum, og helst efter hver brug, **efter at den er afkølet:** på denne måde er det lettere at fjerne madrester, og forhindre at disse rester brænder fast næste gang ovnen anvendes.

Rengør delene af rustfrit stål og de emaljerede dele, som beskrevet i afsnit "11.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål" og "11.2 Rengøring af emaljerede overflader".

Fjern alle udtagelige dele og vask dem separat. Skyl og tør omhyggeligt med en ren klud.

11.8.1 Rengøring af ovnen indvendig

Brug aldrig rensende middler til denne type ovne.

Ovnens indersider kan vaskes af med hvid eddike og skylles af med en fugtig klud. Derefter varmes ovnen i mindst en time til **150°C** for at lette rensningen. Ovnen skylles igen med en klud fugtiggjort med lunken vand, efter ovnen er kølet af.

11.8.2 Rengøring af ovndøren

Det anbefales, at ovndøren altid holdes ren. Brug køkkenrulle til almindeligt snavs og en fugtig klud med et husholdnings-rengøringsmiddel til mere genstridigt snavs.



Sprayprodukter til rengøring af ovne må ikke anvendes til blæseren og termostaten i ovnrummet.

11.9 Udskiftning af ovnens pære



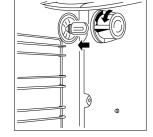
Inden der udføres vedligeholdelse, skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- åbn ovndøren;
- afdrej sikkerhedshætten af glas mod uret; skru pæren af og udskift den med en ny pære egnet til høje temperaturer (300°C) med følgende kendetegn:

Spænding: 230 V / 50 Hz

Effekt: 15 W Fatning: E 14



• Sæt glashætten på plads og tænd for elektriciteten. Det er muligt at kontrollere ovnlysets funktion - selv når døren er lukket - ved at dreje funktionsknappen på ...





12. Speciel vedligeholdelse

Det er nødvendigt regelmæssigt at vedligeholde eller udskifte nogle sliddele. Herunder findes der specifikke instruktioner til hver type vedligeholdelse.



Inden der udføres vedligeholdelse, skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.

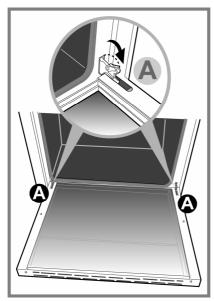
12.1 Afmontering af ovnens lem

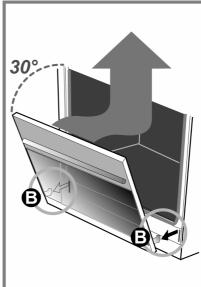
Det er mulig at afmontere helt ovnens lem for at tillade en omhyggelig rengøring. Denne handling, selv om den kan udføres er ikke tilgængelig for enhver, idet der kræves kraft for at holde fat i døren og lidt kundskab til at montere den igen. Hvis man ikke er sikker på at kunne klare det, anbefaler vi at rense ovnens lem uden at afmontere den og i særlige tilfælde at henvende sig til det nærmeste Service Center.

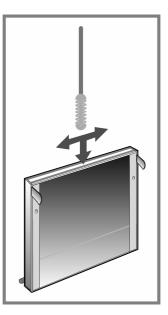
For at afmontere lemmet følges disse anvisninger:

- Ovnens lem åbnes og hængslenes sikringer kobles fra, ved at dreje de tilsvarende aksler A tilbage (en for hver hængsel).
- Ovnens lem lukkes på klem indtil fjederspændingen aflastes (ovnens lem vil danne en ca 30° vinkel).
- Med begge hænderne ledsages lemmets bevægelse mod lukningen og samtidig løfters den op.
- Dørens underdel drejes udad så hængslene B kommer til at stå frit udenfor deres sæder.

I tilfælde af man ønsker at fjerne nogle tørre rester eller noget støv der har lagt sig på glassets inderside, vendes lemmet som vist i billederne og der anvendes en blød flaskerenser som kan komme ind imellem glasoverfladerne, for at børste med omhu.







For at montere lemmet igen følges de samme anvisninger i modsat orden. Efter at hængslerne **B** er indført på deres plads igen, åbnes lemmet helt og sikringerne sættes på ved at skubbe de tilsvarende aksler **A** ned (en for hver hængsel).

BEMÆRK: efter at havde monteret ovnens lem igen skal sikringerne **altid** sættes på igen.





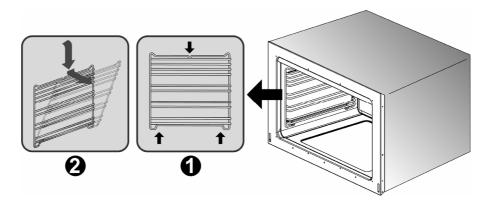


12.2 Fjernelse af side hylderammerne

Hylderammerne kan tages af for at kunne vaske dem hver for sig og for at vaske ovnen nemmere indvendig. Rammerne er hægtet fast på de tre steder der er vist af pilene i billedet (detalje 1).

- Der trykkes med fingerne nedad, som vist i detalje 2, så rammen kobles af den øverste aksle;
- · Rammen løftes opad og tages ud.

For at genmontere den, følges anvisningerne i modsat orden: den nederste del af rammen stilles på de tilsvarende aksler og derefter trykkes den øverste del mod ovnens inderside indtil den fastgøres til akslen.

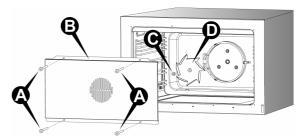


12.3 Afmontering og rengøring af blæseren inden i ovnen

Den indvendig blæser i den ventilerede ovn kan kræve en rengøring med mellemrum. For at afmontere den følges denne fremgangsmåde:

- Man bør sikre sig at strømforningen er frakoblet;
- Alle komponenterne inden i ovnen fjernes (rister, dryppefade);
- Husets fire skruer A skrues af og tages ud;
- Huset B tages af;
- Ved hjælp af en mønt skrues blæserens fastgørelseskrue C af, (den har et modgående gevind, derfor skal man dreje med uret);
- blæseren D tages af og dybbes i varmt vand med opvaskemiddel. Brug aldrig slibende eller ætsendemiddler, skurepulver eller skure eller metalbørster. Blæseren skylles af og tørres omhyggeligt.

Blæseren og huset monteres igen, ved at følge anvisningerne i omvendt orden.



Bemærkninger



-	
-	
_	
_	
_	
_	
-	



Bemærkninger

7	From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.
J	Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken-, rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (bl.a. køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder kr. Produkterne sælges i mere end 150
	lande verden over.

© Electrolux plc 2003